

新月と満月に開くカフェ 太郎布の「みみをすます」



「沼沢湖」に近い金山町太郎布（たらぶ）。この集落に、新月と満月に合わせて店を開くカフェ「みみをすます」がある。そこは、カフェを営む八須環さんと友磨さんの暮らし方、そして生き方に触れられる場所でもある。

県道から少し入った煙突のある古民家。建物の脇の小屋では、ニワトリたちが賑やかに動き回っている。手漉きの和紙に手描きの看板が置かれた玄関には、収穫されたばかりの野菜が無造作に積まれていることもある。

2匹の猫、キトとサクリが気ままにあくびや伸びをしているカフェ・スペースは、友人の部屋のような雰囲気だ。カウンターには、ふっくらと丸みを帯びて良い色に焼きあがった天然酵母のサワードウカンパーニュや、見るからに健康そうな卵、手作りの焼き菓子などが並んでいる。



カレープレート。カレーや副菜は日により異なる(要事前予約)。

「みみをすます」は、自然栽培や無農薬、無化学肥料、自家栽培の材料をできるだけ使い、安心、安全を心がけている。カレープレートのカレーもスパイシーだが、辛さがさほど主張していない。サクツとした歯ごたえのサモサは、中がホクホク。インドのミルクティー「チャイ」の味は濃厚だ。

環さんと友磨さんはともに移住者だ。昭和村の「織姫さん」(*) だった環さん（神奈川県出身）と、金山町に「地域おこし協力隊」としてやってきた友磨さん（埼玉県出身）は2019年に結婚。縁があって受け継ぐことになった太郎布の古民家を、ふたりは友人たちの手を借りて、地道に改修してきた。長く人の住んでいなかった家が、人の出入りが絶えない、開かれた場となる。あたたかな炎が揺れる薪ストーブを中心に、古い家が次第に生氣を取り戻していった。

(*)「からむし織体験生事業」で昭和村にやって来た女性たちのこと。



環さんと友磨さん（床を直していた2021年8月に撮影）

ふたりは地元の人たちに教えてもらいながら、田んぼで米を作り、畑で野菜を作り、薪ストーブに使う薪を割る。友磨さんの鉄砲撃ち（てっぽうぶち）の師匠の猪俣昭夫さんからは、ニホンミツバチの飼育も教わっている。環さんはミツバチのことがかわいくて仕方がない。サワードウカンパーニュの天然酵母も、環さんが愛情かけて種から育てている。ひよこから育てたニワトリが産んだ卵も、黄金色の蜂蜜もパンも、手間ひま、そして愛情がたっぷり注がれている。

「樹のような場所になるといいな」と友磨さんが言う。「花が咲いて虫たちを呼ぶ。鳥たちが巣を作る。木の実はいろんな動物の糧になる。落ち葉が土を良くする。大きな循環ができています。そういう場所になったらいいな」。

太郎布という土地で、草木鳥獣虫魚に心を寄り添わせて暮らす環さんと友磨さんのライフスタイルや人柄に魅かれる人たちが、遠方からもやってくる。月の満ち欠けにあたまとからだを同期させ、自分の中の自然に耳をすましてみる。そんなひとときの大切さを、このカフェは気づかせてくれる。

*カフェの営業日やメニューは、新月や満月が近づく頃にインスタグラム（sumasumimi）で事前にご確認ください。カレープレートは事前予約が必要となります。

宿とカフェ「みみをすます」

<https://mimiosumasu-tarabu.amebaownd.com/>

奥会津の“樹になる人々”

<https://www.youtube.com/playlist?list=PL7MIXauHfuyS8EwfhbH622TMjefMDpb0o>